risotto drobiowe

EWELINAPAC

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

filet drobiowy	500 gram
papryka	3 sztuki
cebula czerwona	1 sztuka
marchewka	1 sztuka
bulion	1 litry
czosnek	3 ząbki
przyprawy	do smaku
pomidory krojone z puszki	1 puszka
ryż do risotto	1 torbka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ryz wrzucic na osolony wrzątek gotować pod przykryciem 15-20 minut. Warzywa umyć , papryke pokroic w paski , marchewkw zetzec na tartce, mięso pokroić w kostkę. Mięso smażyć na rozgrzanejolwie, dodać cebulę, podlać bulionem, dusić pod przykryciem, dodac paprykę i marchew.Pod koniec dodac pomidory dusić jezcze 10 minut, przyprawić , dodac ryż i dusić jeszcze 5 minut.